

ANTONINO CANNAVACCIUOLO

« Le 3 Stelle più amate d'Italia »

Di Stefania Buscaglia

Un 2023 che si apre col botto per lo Chef più amato d'Italia: un terzo Macaron per il suo celebre ristorante di Villa Crespi e un bottino di ben 7 stelle per tutti i suoi locali.





Finalmente, a 23 anni dal suo esordio, Antonino Cannavacciuolo con il suo ristorante Villa Crespi by Chef Cannavacciuolo si aggiudica la Terza Stella Michelin, diventando il dodicesimo ristorante stellato d'Italia.

Era infatti il 1999 quando Antonino Cannavacciuolo e la moglie Cinzia Primatesta si innamorarono di una splendida villa Moresca di fine Ottocento sul Lago D'Orta: qui posero le basi per quello che, in pochi anni sarebbe divenuto uno degli esempi di ospitalità di lusso meglio riusciti del nostro Paese - con un resort 5 Stelle lusso appartenente al circuito *Relais & Chateaux* e Dimora Storica 5 Stelle Lusso - e un ristorante di Alta Cucina, guidato ovviamente da Cannavacciuolo stesso.

Un ristorante che nel giro di appena 4 anni meritò la prima Stella Michelin, raddoppiata a buon diritto nel 2006 - periodo in cui "Tonino" Cannavacciuolo consolida la proposta qualitativa per poi iniziare un parallelo percorso mediatico che lo portò a essere lo chef più amato e più seguito d'Italia mentre, a fianco della moglie, intraprendeva una fortunata avventura imprenditoriale in tema di ospitalità e ristorazione destinata a definire Antonino Cannavacciuolo come una delle figure di riferimento del fine dining italiano, ma non solo.

Sino ad arrivare ai giorni nostri, e più precisamente a quell'8 novembre del 2022 quando in Franciacorta, Marco Do - marketing manager della Guida Michelin - annunciò tra gli applausi dei presenti, la meritata Terza Stella Michelin al ristorante di Orta San Giulio.

Un traguardo meritato, per un ristorante che da sempre rappresenta uno degli esempi più illustri e convincenti nel panorama della ristorazione italiana. Un ristorante e una cucina che raccontano in ogni sfumatura le inclinazioni di quello



chef che, lasciata l'amata e assoluta Napoli, ha raggiunto un territorio ancora sconosciuto - il Piemonte - scoprendone poco per volta fascino, gusto e tradizione. Una rivelazione illuminata che ha contribuito a uno stile e a una filosofia di cucina innovativa e pionieristica che si esplicita in ogni piatto. Un amore che racconta dell'armonia tra nord e sud e che - abbracciando tutto lo Stivale - gioca con sapori e abbinamenti apparentemente contrapposti ma che culminano in una proposta di emozioni perfettamente in sintonia ed equilibrio.

Nelle quattro sale del ristorante, arredate in stile classico e raffinato, si susseguono tavoli vestiti da candide tovaglie e impreziositi da pregiate ceramiche e argenteria. Il servizio, professionale ma volutamente mai zelante, completa un'esperienza certamente irripetibile in cui i piatti sono i protagonisti principali, sorprendendo attraverso un percorso di sapori in cui leggerezza e carattere si distinguono in ogni portata.

Portate che possono essere assaporate alla carta o attraverso uno dei tre percorsi degustazione proposti: Traccia, Itinerario da Nord a Sud o Mettici l'anima. Alcuni dei piatti, ormai iconici, meritano l'assaggio almeno una volta nella vita, come nel caso del Tonno Vitellato (versione inversa della classica ricetta piemontese che Cannavacciuolo tiene in carta dal 2012)

delle golosissime Linguine di Gragnano con calamaretti spillo e salsa di pane di segale o dell'imperdibile Triglia, zucchine alla scapece e provola affumicata. Piatti evocativi in cui l'aspetto passionale e godereccio non lascia mai il passo a tecnicismi rigidamente concettuali, e che mostrano come anche l'alta cucina non debba mai perdere di vista l'aspetto focale: ovvero il Gusto.

Un gusto che Antonino Cannavacciuolo - grande imprenditore, oltre che Chef stupefacente - riporta all'interno delle sue numerose attività blasonate tra cui i suoi Bistrot di Torino e Novara (entrambi Stella Michelin per l'edizione 2019), il Cannavacciuolo Countryside di Vico Equense (un Macaron per l'edizione 2022) e il recentissimo Cannavacciuolo Vineyard in Toscana, insignito di una stella Michelin a soli pochi mesi dall'apertura. Un grande risultato che proclama il Patron campano come uno dei veri protagonisti del panorama gastronomico italiano e che ne conferma talento, visione e unicità.

Con una squadra di oltre 250 persone impegnate nelle differenti realtà gestite da Antonino e Cinzia, il "modello Cannavacciuolo" si propone come un esempio imprenditoriale virtuoso per il nostro Paese, grazie ai suoi valori radicati e a una cultura dell'ospitalità esemplare in tutto il mondo.

